ALTO-SHAAM®

Calentador de alimentos eléctrico

ecosmart®

Modelo:

500-PH/GD

- INSTALACIÓN
- OPERACIÓN
- MANTENIMIENTO

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 EE.UU. SOLAMENTE
www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.

MN-28887-SP (REV. 0) • 11/14

Entrega. 1
Desembalaje. 1
Procedimientos de seguridad y precauciones 2

Instalación
Requisitos de instalación 3
Nivelación 3
Planos de dimensiones 4
Opciones y accesorios 4
Especificaciones eléctricas 5

Instrucciones de operación
Información de seguridad para el usuario 6
Procedimientos de operación 6
Características de calentamiento. 6
Instrucciones de Operación. 6
Pautas generales de mantenimiento 7

Cuidado y limpieza
Limpieza y mantenimiento preventivo 8
Protección de las superficies de acero inoxidable. . . . 8
Agentes de limpieza 8
Materiales de limpieza. 8
Cuidado del equipo. 9
Limpie diariamente 9

Desinfección
Desinfección e inocuidad de los alimentos 10
Temperaturas internas de productos alimentarios. . . 10

Mantenimiento
Secuencia de termostato y luz de calor. 11
Calibración del termostato 11
Vista de mantenimiento. 12-13

Diagramas de cableado
Siempre revise los diagramas de cableado que se incluyen con la unidad, para obtener una versión más actual.

Garantía
Reclamaciones y daños durante el transporte . . . . . Contraportada
Garantía limitada. . . . . Contraportada

ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. ***Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".***

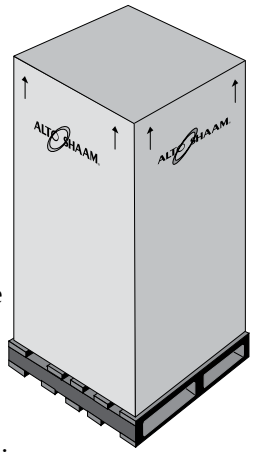
Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE



1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.

2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

GUARDE ESTE MANUAL.

Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. ***Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.***

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen en forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte o daños considerables en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves o daños en la propiedad, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

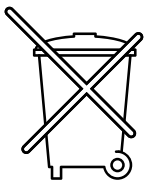
PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica potencialmente insegura, si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se diseñó para ser utilizado en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

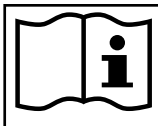
NOTA



Para los equipos entragados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:

NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOSMUNICIPALES.

Se usa para indicar que la consulta de las instrucciones de operación es una acción obligatoria. Si el operador no las cumple, puede sufrir lesiones corporales.



Se usa para indicar que se recomienda consultar las instrucciones de operación para entender la operación del equipo.

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

PELIGRO

LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DA—OS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Para mantener las normas establecidas por National Sanitation Foundation, todos los modelos fijos al piso se deben sellar al piso con vulcanizado a temperatura ambiente o Silastic que cumpla los requisitos de la N.S.F. o contar con patas de 102 mm para proporcionar el mínimo de espacio sin obstrucciones debajo de la unidad. Si no se siguen estas instrucciones, la garantía se declarará nula y sin efecto.

1. El horno se debe instalar sobre una superficie estable y nivelada.

2. **NO** instale este equipo en un área en que se pueda ver afectado por cualquier condición adversa como vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas altas o cualquier condición adversa grave.

3. NO instale vitrinas para alimentos calientes cerca de una fuente de aire frío como un congelador, salidas de aire acondicionado o en cualquier área donde alguna fluctuación de aire exterior pueda afectar el rendimiento.

4. Se debe mantener este equipo libre y despejado de cualquier obstrucción que bloquee el acceso para mantenimiento o servicio.

NIVELACIÓN

Nivele el horno de lado a lado y de adelante hacia atrás usando un nivel de burbuja de aire.

Recomendamos revisar periódicamente el nivel del horno para asegurarse de que el piso no haya cambiado ni que se haya movido el horno.

NOTA: Si no se nivela correctamente este equipo, puede funcionar incorrectamente.

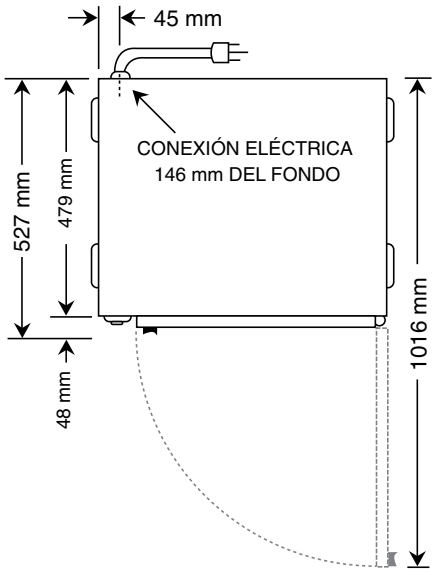
REQUISITOS DE ESPACIO MÍNIMOS	
PARTE POSTERIOR	76 mm
PARTE SUPERIOR	51 mm
A CADA LADO	25 mm

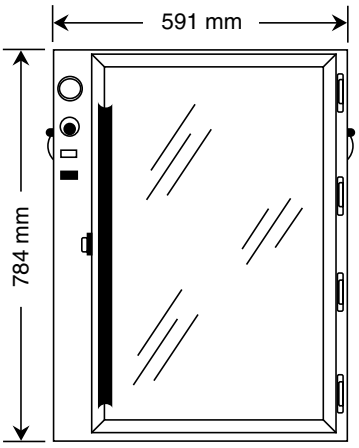
PESO	
NETO	34 kg
ENVÍO	60 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (A X A X P)	813 mm x 813 mm x 1041 mm

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Dimensiones Exteriores





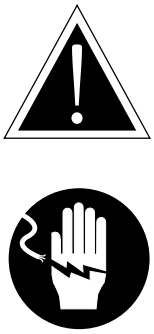
OPCIONES Y ACCESORIOS	
Conjunto de plataforma con ruedas	15633
Conjunto de plataforma con patas	15634
Parrilla, cromada, metálica	SH-2102
Puerta sólida LA INSTALACIÓN DE LA FÁBRICA SÓLO	15248

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Un técnico de servicio calificado debe instalar el equipo. El horno se debe conectar debidamente a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes.

PELIGRO



Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

Enchufe la unidad SOLAMENTE a un tomacorriente debidamente conectado a tierra, posicionando la unidad de forma que se pueda acceder fácilmente al enchufe en caso de emergencia. Se producirá la formación de arco eléctrico al conectar o desconectar la unidad, a menos que los controles estén en la posición "OFF" (apagado).

Un electricista autorizado debe instalar un tomacorriente adecuado, una configuración de tomacorriente o un cableado permanente para esta unidad de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

PELIGRO

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

PELIGRO

CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

RESPECTO A UNIDADES ESTÁNDAR INTERNACIONALES:

Si la unidad no está equipada con cable flexible y enchufe, se debe incorporar en el cableado fijo un dispositivo de desconexión multipolar aprobado en el país para la desconexión, que tenga una separación de los contactos de al menos 3 mm en todos los polos. Al usar un cable sin enchufe, el conductor verde/amarillo se debe conectar al terminal que está marcado con el símbolo de conexión a tierra. Si se usa un enchufe, el tomacorriente hembra debe ser de fácil acceso. Si se requiere cambiar el cable de alimentación, use uno similar que venda el distribuidor.

Para unidades con aprobación CE: Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el aparato y otros aparatos o piezas metálicas cercanas, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros aparatos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.

ASPECTOS ELÉCTRICOS

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW		CABLE Y ENCHUFE
125	1	50/60	8,3	1,00		ENCHUFE DE NEMA 5-15P, 15A-125V
230	1	50/60	4,3	1,00		ENCHUFE DE NEMA 6-15P, 15A-250V (SÓLO EN EE.UU.)
						ENCHUFE DE CEE 7/7, 220-230V

Los diagramas de cableado se encuentran en el material impreso que se entrega con la unidad.

OPERACIÓN

USER SAFETY INFORMATION

Este equipo está diseñado para su uso en establecimientos comerciales donde el personal calificado esté familiarizado con el propósito, las limitaciones y los peligros asociados a este equipo. Todos los operadores y los usuarios deben leer y comprender las instrucciones de operación, y las advertencias.

Antes del uso inicial:

Antes de operar, límpiela con un paño húmedo y una solución jabonosa suave. Se puede usar limpiador de vidrios en el vidrio. Limpie e instale el alambre estantes.

1. **Verifique que la unidad esté conectada a la fuente de energía apropiada.**

2. **Precaliente la unidad a 93°C durante 30 minutos.**

   Al girarse el termóstato en sentido horario a la posición "On", la luz indicadora se prenderá y permanecerá encendida mientras la unidad requiera calor.

   La luz indicadora se APAGARÁ cuando la temperatura del aire dentro de la unidad alcance la temperatura que el operador configuró. En este punto de mantenimiento, comenzará el ciclo "encendido y apagado". Compare la temperatura total de precalentamiento con el termómetro de mantenimiento que se encuentra en el panel de control del armario.

3. **Cargue el armario sólo con comida caliente.**

   El propósito de este armario de mantenimiento es mantener los alimentos calientes a temperaturas adecuadas para servir. Sólo se deben colocar alimentos calientes dentro del armario. Antes de cargar la unidad con alimentos, use un termómetro para alimentos para asegurarse de que todos los productos alimentarios estén a un rango de temperatura interna entre 60º y 71 ºC. Todos los productos alimentarios que no cumplan el rango de temperatura apropiado se deben calentar antes de cargarlos en el armario de calentamiento.

4. **Restablezca el termóstato a 71°C.**

   Revise para asegurarse de que la puerta del armario esté bien cerrada y restablezca el termostato en 71 °C. ESTA NO SERÁ NECESARIAMENTE LA ÚLTIMA CONFIGURACIÓN. El rango de temperatura correcto para los alimentos que se mantengan dependerá del tipo y de la cantidad del producto. Al momento de mantener alimentos durante periodos prolongados, es recomendable revisar periódicamente la temperatura interna de cada producto con un termómetro para alimentos para asegurar el mantenimiento del rango de temperatura adecuado entre 60º y 71 ºC.

   - **Protéjase las manos al manipular artículos calientes.**
   - **Asegúrese de que sólo se coloquen alimentos calientes en la unidad.**
   - **Para evitar lesiones personales y daños en la unidad, maneje el vidrio con cuidado.**
   - **Recuerde, el vidrio se puede quebrar.**

CARACTERÍSTICAS DE CALENTAMIENTO

El armario está equipado con un cable de calentamiento especial. A través del concepto Halo Heat, el cable de calentamiento se monta en las paredes de la unidad para proporcionar una fuente de calor aplicado en forma uniforme controlada por un termostato. Las características operacionales y de diseño de la unidad eliminan la necesidad de un recipiente de humedad o un ventilador de circulación de calor. A través de una aplicación de calor uniforme, la calidad de los alimentos se mantiene por varias horas o más.

PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

CAPACIDAD DE PRODUCTO

MÁXIMO: TRECE (13) PIZZAS DE 406 MM
PESO MÁXIMO DE CADA PIZZA: 0,9 KG

OPERACIÓN

PAUTAS GENERALES DE MANTENIMIENTO

Los chefs, los cocineros y otro personal especializado de servicios de alimentos usan diversos métodos de cocción. Las temperaturas de mantenimiento adecuadas para un producto alimentario específico se deben basar en el contenido de humedad, la densidad, el volumen y las temperaturas para servir adecuadas del producto. Las temperaturas de mantenimiento seguras también se deben correlacionar con la palatabilidad al determinar la duración del tiempo de mantenimiento para un producto específico.

Halo Heat mantiene la cantidad máxima de contenido de humedad del producto sin agregar agua, vapor de agua ni vapor. El mantenimiento de la humedad natural máxima del producto conserva su sabor natural y proporciona un gusto más genuino. Además de la retención de humedad del producto, las finas propiedades de Halo Heat mantienen una temperatura constante en todo el armario sin la necesidad de usar un ventilador de distribución de calor, por lo tanto, evita una mayor pérdida de humedad causada por la evaporación o deshidratación.

En un ambiente de mantenimiento cerrado, el excesivo contenido de humedad es una condición que se puede eliminar. Un producto que llega a temperaturas extremadamente altas en su preparación, se debe dejar que enfriar antes de colocarlo en una atmósfera de mantenimiento controlada. Si no se deja que disminuya la temperatura del producto, se formará una condensación excesiva que aumentará el contenido de humedad al exterior del producto. Para conservar la seguridad y calidad de los alimentos cocidos frescos, se debe permitir solamente un período de tiempo máximo de 1 a 2 minutos para que se libere el calor inicial del producto.

Se proporciona la mayoría de los equipos de mantenimiento Halo Heat con un control de termostato entre 16° y 93 °C. Si la unidad está equipada con orificios de ventilación, ciérrelos para mantener húmedo y abra los orificios de ventilación para mantener crujiente. Use un termómetro de aguja de metal para medir la temperatura interna de los productos que se mantengan. Ajuste la configuración del termostato para alcanzar la mejor configuración general en base a la temperatura interna del producto.

RANGO DE TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO	
CARNE	**CELSIUS**
CARNE DE VACUNO ASADA — A punto	54° C
CARNE DE VACUNO - Término medio/Bien cocido	68° C
PECHO DE VACUNO	71° — 79° C
CARNE TIPO CORN BEEF	71° — 79° C
PASTRAMI	71° — 79° C
COSTILLA DE PRIMERA — A punto	54° C
BISTEC — Asado/Frito	60° — 71° C
COSTILLAS — Vacuno o cerdo	71° C
TERNERA	71° — 79° C
JAMÓN	71° — 79° C
CERDO	71° — 79° C
CORDERO	71° — 79° C
AVE	
POLLO — Frito/Horneado	71° — 79° C
PATO	71° — 79° C
PAVO	71° — 79° C
GENERAL	71° — 79° C
PESCADO/MARISCOS	
PESCADO — Horneado/Frito	71° — 79° C
LANGOSTA	71° — 79° C
CAMARONES — Frito	71° — 79° C
PRODUCTOS HORNEADOS	
PAN/ROLLOS	49° — 60° C
MISCELÁNEOS	
GUISOS	71° — 79° C
MASA — Reposar	27° — 38° C
HUEVOS — Fritos	66° — 71° C
ENTRADAS CONGELADAS	71° — 79° C
CANAPÉS	71° — 82° C
PASTA	71° — 82° C
PIZZA	71° — 82° C
PAPAS	82° C
COMIDAS EN PLATO	60° — 74° C
SALSAS	60° — 93° C
SOPA	60° — 93° C
VEGETALES	71° — 79° C

LAS TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO QUE SE INDICAN AQUÍ SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODO EL MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. RESPETE SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROTECCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Es importante proteger las superficies de acero inoxidable contra la corrosión durante su mantenimiento. Los compuestos químicos fuertes, corrosivos o inapropiados pueden destruir completamente la superficie protectora del acero inoxidable. Los estropajos abrasivos, lana de acero o accesorios de metal producirán la abrasión de las superficies causando daños en la capa protectora y con el tiempo producirán áreas de corrosión. Incluso el agua, particularmente las aguas duras con concentraciones altas a moderadas de cloruros causarán oxidación y picaduras que provocarán la oxidación y la corrosión.

Además, muchos alimentos ácidos derramados y dejados sobre las superficies de metal son factores que contribuirán a la corrosión de las mismas. Los agentes, materiales y métodos de limpieza son vitales para mantener el aspecto y prolongar la duración de este aparato. Los alimentos derramados deben retirarse y se debe pasar un paño por el área tan pronto como sea posible, pero como mínimo una vez al día. Enjuague siempre a fondo las superficies después de usar un agente de limpieza y pase un paño para eliminar el agua acumulada tan rápido como sea posible después de enjuagarlas.

AGENTES DE LIMPIEZA

Use productos de limpieza que no sean abrasivos diseñados para usar en superficies de acero inoxidable. Los agentes de limpieza deben ser compuestos que no contengan cloruros ni sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en superficies de acero inoxidable. Use siempre un agente de limpieza apropiado a la concentración recomendada por el fabricante. Póngase en contacto con su proveedor de limpieza local para obtener recomendaciones sobre productos.

MATERIALES DE LIMPIEZA

La función de limpieza puede lograrse normalmente con el agente de limpieza apropiado y un paño suave limpio. Cuando se deban emplear métodos más agresivos, use un estropajo no abrasivo en áreas difíciles y asegúrese de restregar siguiendo las vetas visibles de la superficie de metal para no arañar la superficie. Nunca use cepillos de alambre, estropajos de metal ni raspadores para eliminar los residuos de alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza y apariencia de este equipo contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

LIMPIE DIARIAMENTE EL ARMARIO DE MANTENIMIENTO:

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y deje que se enfríe.

2. Retire parrillas. Limpie estos artículos de manera separada con un buen solvente desengrasante o un detergente comercial. Enjuague bien y seque.

3. Limpie las superficies interiores metálicas de la unidad con un paño limpio y con cualquier detergente comercial o solvente desengrasante bueno en la concentración recomendada. Rocíe las áreas muy sucias con un desengrasante soluble en agua y deje reposar durante 10 minutos, luego retire la suciedad con una esponja plástica. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia y tibia para retirar todos los residuos. Elimine el exceso de agua con una esponja, limpie y seque con un paño limpio o deje secar al aire. Vuelva a colocar las rejillas laterales y las parrillas.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

4. Limpie completamente el panel de control y las juntas de las puertas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia tibia. Limpie y seque con un paño limpio.

5. Se puede limpiar el interior con una solución desinfectante después de limpiar y enjuagar. La solución debe estar aprobada para su uso con superficies de acero inoxidable que tienen contacto con alimentos.

6. Para ayudar a mantener el revestimiento de película protectora sobre acero inoxidable, limpie el exterior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de alimentos.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PELIGRO

EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DA— OS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

DESINFECCIÓN

El sabor y el aroma de los alimentos están, por lo general, tan estrechamente relacionados que es difícil, si no imposible, separarlos. También existe una relación importante e inseparable entre la limpieza y el sabor de los alimentos. La limpieza, la mayor eficacia del funcionamiento y la apariencia del equipo contribuyen considerablemente a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. Un buen equipo que se mantiene limpio, funciona mejor y dura más tiempo.

La mayoría de los alimentos transmiten su propio aroma particular y muchos alimentos absorben olores existentes. Desafortunadamente, durante esta absorción, no hay diferencia entre los olores BUENOS y MALOS. La mayoría de los olores y sabores desagradables que complican las operaciones de servicios de alimentos son producto del desarrollo de bacterias. La acidez, la ranciedad, el olor a humedad, el sabor añejo u otros sabores DESAGRADABLES generalmente son producto de la actividad de gérmenes.

La forma más fácil de garantizar un sabor natural y pleno en los alimentos es por medio de una limpieza integral. Esto significa mantener un buen control de la suciedad visible (polvo) y la invisible (gérmenes). Un enfoque completo a la desinfección proporcionará la limpieza esencial. Garantizará una apariencia atractiva del equipo, junto con la eficacia y utilidad máximas. Más importante aún, un buen programa de desinfección proporciona uno de los elementos clave en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Un ambiente de mantenimiento controlado para los alimentos preparados es sólo uno de los factores importantes involucrados en la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El monitoreo y el control de la temperatura durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos son igual de importantes.

El método más preciso de medición de temperaturas seguras de alimentos calientes y fríos es por medio de la temperatura interna del producto. Un termómetro de alta calidad es una herramienta eficaz para este propósito y se debe usar rutinariamente en todos los productos que requieran mantenimiento a una temperatura específica.

Un programa de desinfección integral debe enfocarse en la capacitación del personal sobre los procedimientos básicos de desinfección. Esto incluye higiene personal, manipulación adecuada de alimentos crudos, cocción a una temperatura interna segura del producto y un monitoreo rutinario de las temperaturas internas desde la recepción hasta el servicio.

La mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos puede evitarse por medio de un control de temperatura adecuado y un programa de desinfección integral. Estos dos factores son importantes para forjar un servicio de calidad como la base de la satisfacción del cliente. Las prácticas seguras de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos son de importancia fundamental para la salud y la seguridad de los clientes.

HACCP, un acrónimo para Hazard Analysis Critical Control Points, es un programa de control de calidad de procedimientos de operación para garantizar la integridad, calidad y seguridad. Los pasos necesarios a seguir para complementar prácticas de inocuidad de los alimentos es rentable y relativamente simple. Aunque las guías de HACCP van más allá del alcance de este manual, usted puede obtener más información disponible comunicándose con:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPERATURAS INTERNAS DE PRODUCTOS	
ALIMENTOS CALIENTES	
ZONA DE PELIGRO	4° A 60° C
ZONA CRÍTICA	21° A 49° C
ZONA SEGURA	60° A 74° C
ALIMENTOS FRÍOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 4° C
ZONA SEGURA	2° A 4° C
ALIMENTOS CONGELADOS	
ZONA DE PELIGRO	SOBRE 0° C
ZONA CRÍTICA	-18° A 0° C
ZONA SEGURA	-18° C O INFERIOR

MANTENIMIENTO

SECUENCIA DE TERMOSTATO Y LUZ INDICADORA

Cada vez que se encienda el termostato, la luz indicadora señalará el estado del interruptor de ENCENDIDO Y APAGADO del cable de calentamiento y, por consiguiente, la regulacióncíclica del armario mientras mantiene la temperatura del armario que se marcó. Si esta luz no ilumina después del arranque normal, se deben revisar la fuente de energía, el termostato o la luz indicadora. Si el armario de calentamiento no mantiene la temperatura que se marcó, se debe calibrar el termostato. Si el armario de calentamiento no calienta o calienta continuamente con el termostato en posición "OFF", se debe revisar en primer lugar el correcto funcionamiento del termostato. Si se revisan estos artículos y no se detectan problemas, se debe realizar una revisión de continuidad y resistencia de cable de calentamiento. CONSULTE EL DIAGRAMA DE CIRCUITOS.

CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO

El termostato se calibra con precisión en la fábrica. Normalmente no es necesario realizar ajustes o nuevas calibraciones, a menos que el termostato haya sido mal manipulado en el traslado, cambiado o se haya utilizado indebidamente. Un termostato con una bombilla sensora funciona a presión hidráulica, por consiguiente, cualquier curvatura de la bombilla tiene como consecuencia un cambio en su volumen y la alteración de la precisión de la calibración del termostato.

Se debe revisar o volver a calibrar un termostato mediante la colocación de un indicador térmico de calidad en el centro de una cavidad de mantenimiento vacía. NO REALICE CALIBRACIONES CON ALIMENTOS EN EL ARMARIO. Se debe ajustar el termostato y permitir que la temperatura se estabilice en dicho ajuste durante una hora como mínimo. El centro de la oscilación térmica de la temperatura del aire dentro del armario debe prácticamente coincidir con el ajuste del termostato.

Si es necesario realizar una calibración, el tornillo de calibración debe ajustarse con mucho cuidado. El tornillo de calibración del termostato se encuentra en el eje del disco del termostato. Con el eje fijo durante un momento, el movimiento en sentido de las agujas del reloj del tornillo de calibración disminuye notoriamente el ajuste del termostato. El movimiento en reverso, o en sentido contrario a las agujas del reloj, aumenta el ajuste del termostato. Luego de obtener la regulación cíclica deseada del termostato, se debe sellar el tornillo de calibración. Coloque algunas gotas de esmalte para sellar directamente el tornillo de calibración. *(Se puede utilizar esmalte de uñas rojo u otro equivalente).*

MANTENIMIENTO

PIEZAS EXTERIORES

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	Nº DE PIEZA	CANT.
1	MANILLA DE TRANSPORTE	HD-2021	4		LUZ INDICADORA DE CALOR (230V)	LI-3923	1
	TORNILLOS DE MONTAJE	SC-2070	16	13	TERMOSTATO	TT-3057	1
2	REMACHES DE MONTAJE	RI-2100	20		PERILLA DE TERMOSTATO (°F)	KN-3469	1
3	ENTRADA (125V)	IT-3001	1		PERILLA DE TERMOSTATO (°C)	KN-3474	1
	ENTRADA (230V)	IT-33173	1	14	TERMÓMETRO DE AMBIENTE INTERIOR	GU-3273	1
4	AISLANTE, 457 mm x 2082 mm	IN-2381	1	15	PARRILLA	SH-2102	13
5	TORNILLOS DE MONTAJE DE PUERTA CON VENTANA	SC-2425	12	16	PIEZAS METÁLICAS PARA CONEXIÓN DE CABLES	AVAILABLE	1
6	CONJUNTO DE BISAGRAS (1 PAR DE 2 BISAGRAS)	HG-2047	2	17	CONJUNTO DE CABLE Y ENCHUFE (125V)	CD-3029	1
	TORNILLOS DE MONTAJE DE BISAGRAS	SC-2470	8		CONJUNTO DE CABLES: 230V INTL (TIPO HO7 RN-F)	CD-3984	1
7	JUNTA DE PUERTA CON VENTANA	GS-28469	1		CONJUNTO DE CABLES: 230V (PARA USO DE EEUU)	CD-3858	1
8	PUERTA CON VENTANA	4100	1	18	CABLE DE CALENTAMIENTO	CB-3044	1
9	MANILLA DE LA PUERTA	HD-2008	1	19	PANEL	1365	1
	TORNILLOS DE MONTAJE DE LA MANILLA DE LA PUERTA	SC-2664	2		PANEL POSTERIOR	1383	1
10	PICAPORTE DE PUERTA	LT-2040	1		PANEL TRASERO	1393	1
	TORNILLOS DE MONTAJE DE PICAPORTE DE PUERTA	SC-2239	4	20*	PUERTA SÓLIDA, DERECHO	15248	1
11	ENCHUFE INTERRUPTOR	SW-3887	1		CONJUNTO DE BISAGRAS, PUERTA SÓLIDA, DERECHO (15248)	HG-2015	2
12	LUZ INDICADORA DE CALOR (125V)	LI-3493	1	21*	JUNTA DE PUERTA SÓLIDA (15248)	GS-2398	2743mm

* NO SE MUESTRA

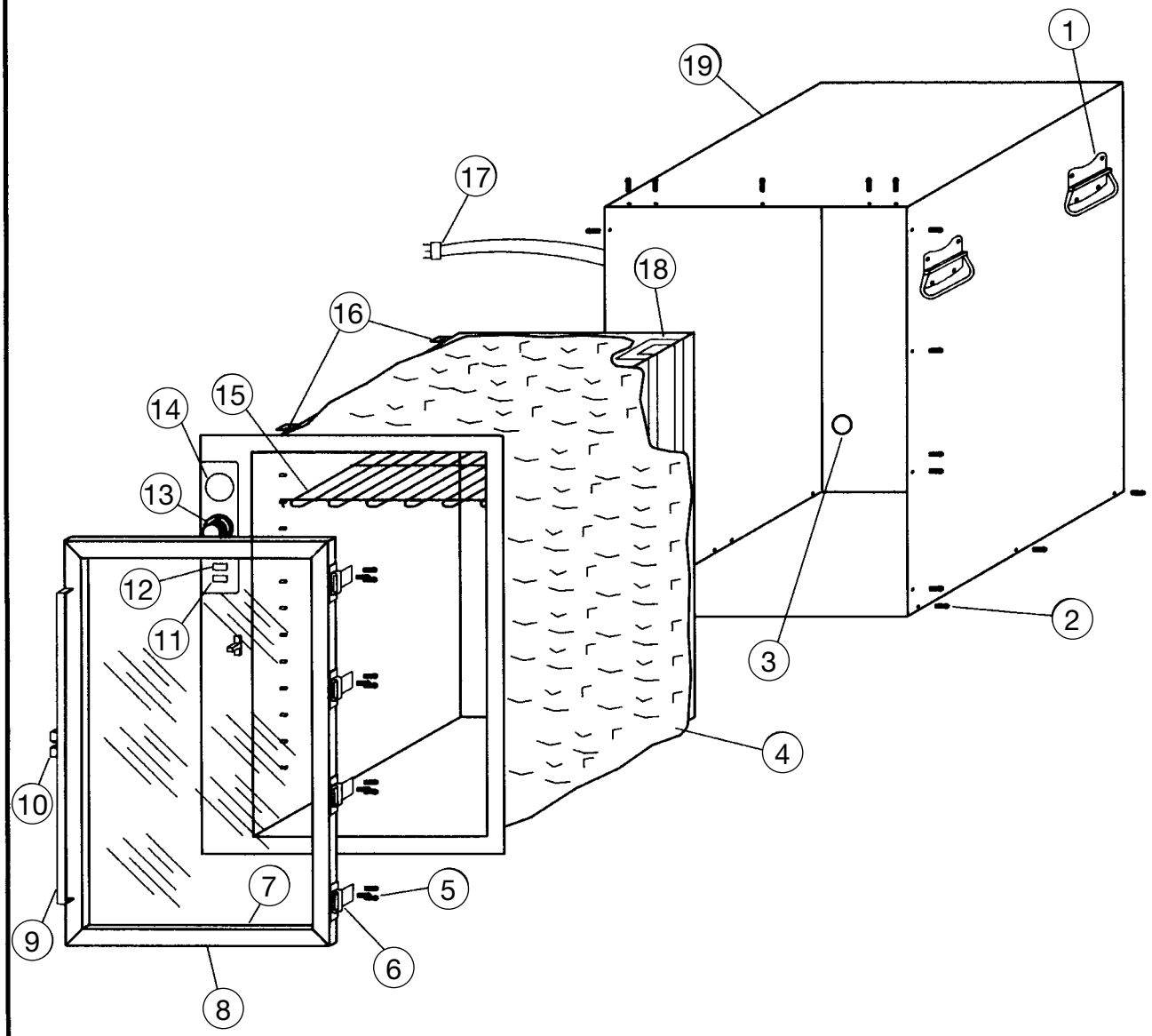
KITS DE SERVICIO DE CABLES DE CALENTAMIENTO NO. 4874		
EL KIT INCLUYE:	**Nº DE PIEZA**	**CANT.**
Elemento de calentamiento del cable	CB-3044	3658 cm
Conector tórico	CR-3226	4
Esquina de aislamiento	IN-3488	30,5 cm
Casquillo con reborde	BU-3105	4
Casquillo de copa	BU-3106	4
Perno	ST-2439	4
Tuerca hexagonal	NU-2215	8
Manguito aislante	SL-3063	4
Cinta eléctrica	TA-3540	1 rollo

500-PH/GD

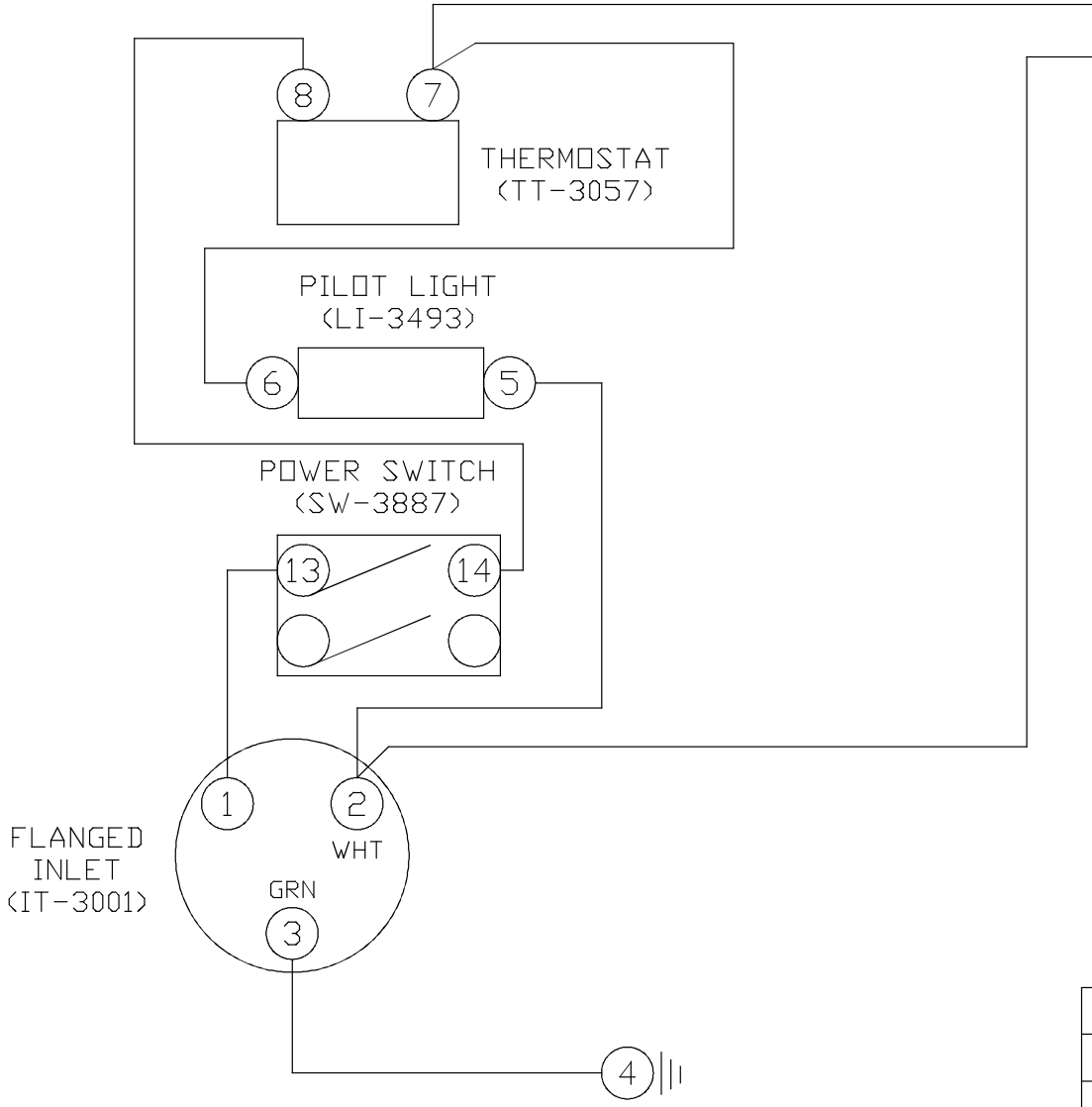
VISTA EXTERIOR

5/64" = 1"

7-14-89



Los números de las piezas y los planos están sujetos a cambios sin previo aviso.



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. #B-8082 FOR WIRE ASSEMBLIES

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	7220	REMOVE YLW DESIGNATOR	10/17/14	TJG
4	TIDBIT	RELEASE FOR PRODUCTION	2/08/10	JPK
3.01	-	UPDATE ELECTRICAL INFO	2/8/10	JPK

500-PH,PH/GD 120V 50/60HZ

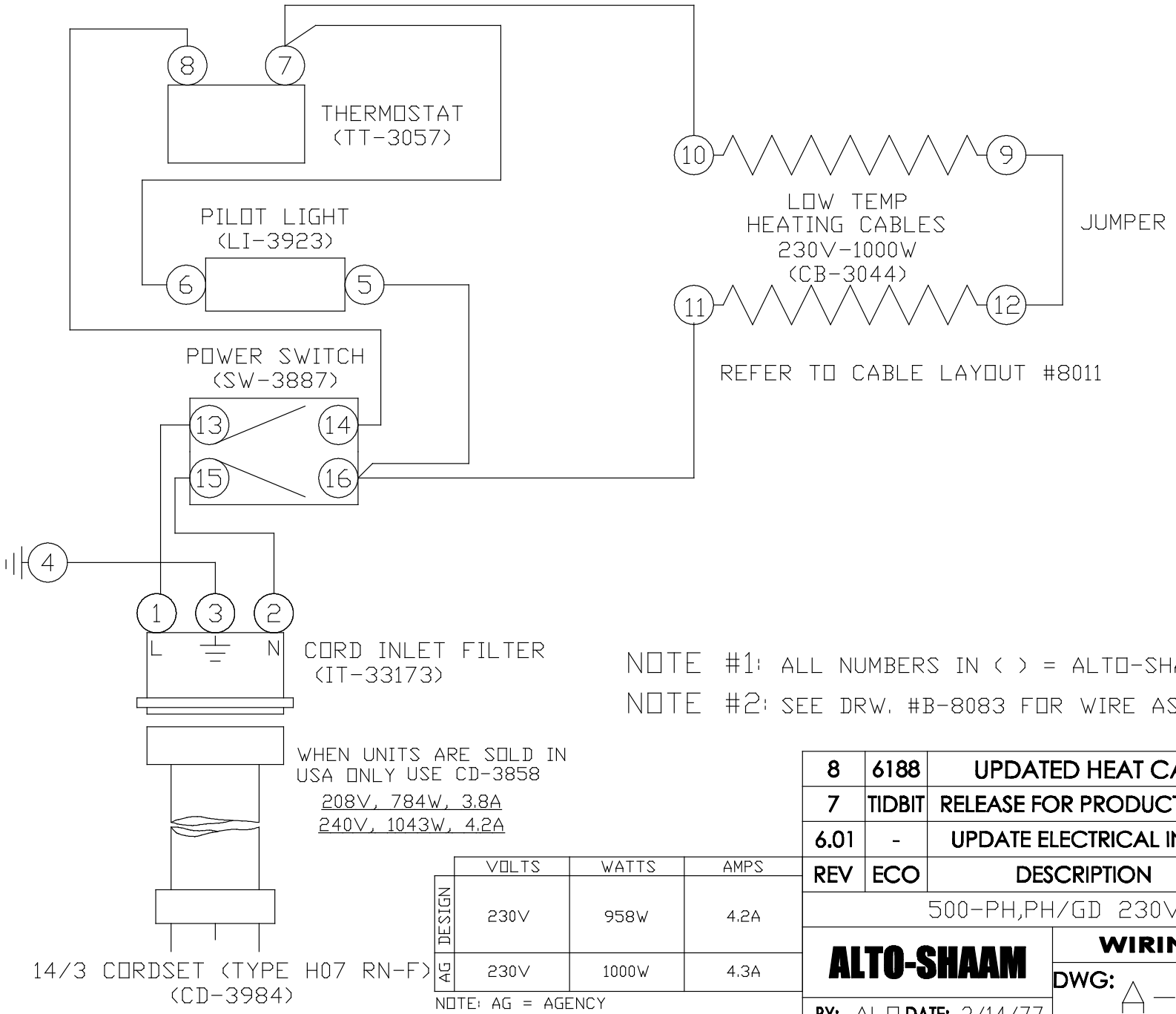
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: LLK DATE: 12/30/77

DWG: A-7053

SHEET 1_OF_1



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. #B-8083 FOR WIRE ASSEMBLIES

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	958W	4.2A
AG	230V	1000W	4.3A

NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6188	UPDATED HEAT CABLES	1-16-13	DB
7	TIDBIT	RELEASE FOR PRODUCTION	2-9-10	REJ
6.01	-	UPDATE ELECTRICAL INFO	2-8-10	JPK

500-PH,PH/GD 230V 50/60HZ

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

DWG: A-7054

SHEET 1_OF_1

BY: ALO DATE: 3/14/77

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE

Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
   El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

   Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas originales es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación del equipo.

Para el elemento de calefacción en hornos de cocción y mantenimiento Halo Heat®, siempre que el comprador original sea dueño del horno. Esto excluye los equipos que son únicamente de mantenimiento.

Para el resto de las piezas originales, un (1) año a partir de la fecha de instalación del equipo o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTíA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. El reemplazo de bombillas de luz, juntas de la puerta o el reemplazo de vidrio por daños de cualquier tipo.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. **Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.**
7. Cualquier pérdida o daño debido a un funcionamiento defectuoso, lo que incluye pérdida del producto, de alimentos, de ganancias, o bien, daños emergentes o incidentales de cualquier tipo.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

Entrada en vigencia: 01.11.12

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____ Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____ Adquirida en: _____

Número de serie: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.